SOMMARIO

SICUREZZA DELLA CIOTOLA IN CERAMICA
Precauzioni importanti 5
USO DELLA CIOTOLA IN CERAMICA
Montaggio della ciotola in ceramica.....6
Rimozione della ciotola in ceramica 7
SUGGERIMENTI UTILI.....7
MANUTENZIONE E PULIZIA.....8
GARANZIA E ASSISTENZA.....9

SICUREZZA DELLA CIOTOLA IN CERAMICA

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizza un apparecchio elettrico, è consigliabile seguire le precauzioni di sicurezza essenziali. Fare riferimento alle Precauzioni importanti riportate nel manuale di istruzioni in dotazione con il robot da cucina.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

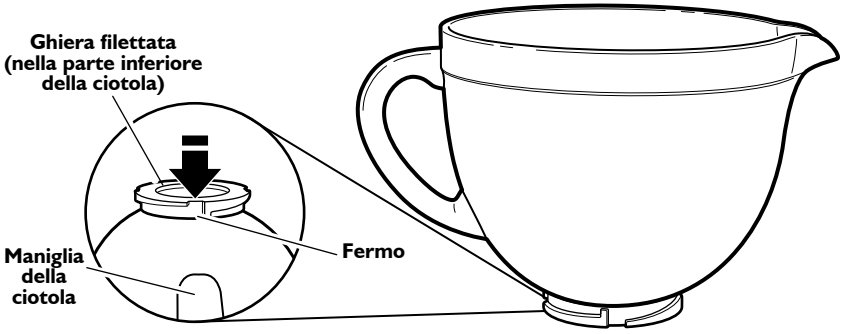
USO DELLA CIOTOLA IN CERAMICA

Preliminari al primo utilizzo

Il robot da cucina è stato regolato in fabbrica per fornire prestazioni ottimali. Quando si utilizza la ciotola in ceramica, potrebbe essere necessario regolare di nuovo il gioco frusta-ciotola. Verificare che la ghiera filettata sia abbastanza stretta, in modo da evitare colpi tra frusta e ciotola. Se la ciotola è inserita correttamente, il manico e il beccuccio non devono toccare il basamento del robot da cucina. Per istruzioni complete sulla regolazione del gioco frusta-ciotola, fare riferimento al manuale di istruzioni del robot da cucina.

IMPORTANTE: Al primo utilizzo della ciotola, lavarla in acqua calda e sapone, sciacquare e asciugare bene. Non è necessario immergere la ciotola in ceramica in acqua prima dell'uso.

Montaggio della ciotola in ceramica



La ciotola in ceramica è progettata per adattarsi a tutti i modelli 5KSM150/156. Per assicurare la corretta installazione, viene utilizzata una ghiera in polimero filettata appositamente progettata, che si inserisce tra la ciotola e il piatto di bloccaggio in metallo del robot da cucina. Seguire le istruzioni riportate di seguito per montare la ciotola in ceramica sul robot da cucina.

1. Verificare che il controllo della velocità sia spento e che il robot da cucina non sia collegato all'alimentazione. Inclinare all'indietro la testa motore.
2. Per montare la ghiera filettata nella ciotola in ceramica, capovolgere la ciotola e avvitare in senso orario la ghiera filettata al fondo filettato della ciotola fissandola saldamente. Verificare che una delle 4 dentellature sia allineata con la maniglia della ciotola (vedere figura in alto).
3. Posizionare la ciotola in ceramica sul piatto di bloccaggio e fissarla ruotando leggermente in senso orario.
4. Montare l'accessorio adatto per la ricetta da eseguire seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni del robot da cucina, quindi riposizionare la testa motore verso il basso bloccandola in posizione.

USO DELLA CIOTOLA IN CERAMICA

Rimozione della ciotola in ceramica

1. Verificare che il controllo della velocità sia spento e che il robot da cucina non sia collegato all'alimentazione. Inclinare all'indietro la testa motore.
2. Rimuovere l'accessorio dal robot da cucina seguendo le indicazioni del manuale di istruzioni del robot da cucina.
3. Ruotare delicatamente la ciotola in ceramica in senso antiorario per rimuoverla dal piatto di bloccaggio del robot da cucina.
4. Per rimuovere la ghiera filettata dalla ciotola in ceramica, capovolgere la ciotola, quindi svitare la ghiera in senso antiorario finché non esce.

SUGGERIMENTO UTILE: se la ghiera filettata è troppo serrata, collocare di nuovo la ciotola in ceramica nel piatto di bloccaggio e ruotare la ciotola in senso antiorario finché la ghiera filettata non si allenta.

SUGGERIMENTI UTILI

- La ciotola in ceramica può essere utilizzata per cucinare o riscaldare cibi nel forno a microonde.
- La ciotola in ceramica resiste in forno a temperature fino a 250 °C; tuttavia, si consiglia di non utilizzarla direttamente sotto la resistenza di una griglia elettrica.

  IMPORTANTE: per evitare di danneggiarla, non utilizzare la ciotola in ceramica sui fornelli o a contatto diretto con la fiamma o con il calore, come nelle griglie o nei fornetti.
- Per evitare di danneggiare il prodotto, prima di utilizzare la ciotola in presenza di alte temperature (ad es. in forno), rimuovere la ghiera filettata.
- Quando si utilizzano le teglie in ceramica, i tempi di cottura possono variare. Monitorare e regolare i tempi di cottura in base alle necessità.
- Utilizzare una presina per non appoggiare la ciotola in ceramica bollente a diretto contatto con una superficie non protetta.
- Per evitare possibili danni, non appoggiare la ciotola bollente su una superficie fredda o bagnata. Dopo averla tolta dal congelatore, non inserire direttamente la ciotola in ceramica nel forno caldo.
- All'uscita dal forno, la ciotola in ceramica trattiene il calore più a lungo rispetto alle teglie tradizionali.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- La ciotola in ceramica e la ghiera filettata possono essere lavate in lavastoviglie nel cestello superiore o inferiore; oppure possono essere lavate con acqua calda e sapone e sciacquate a fondo prima di essere asciugate.
- Se la si lava in lavastoviglie, la ciotola in ceramica deve essere sistemata con l'apertura rivolta verso il basso.
- Per rimuovere tutti i residui di cibo, prima di mettere la ciotola in ceramica nella lavastoviglie immergerla in acqua calda e sapone per 15-20 minuti o finché necessario.
- Asciugare sempre bene la ciotola in ceramica prima di riporla.
- La ciotola in ceramica può essere riposta nel congelatore. La ceramica non è porosa, quindi la ciotola non assorbe odori, sapori o batteri dal cibo.
- Resistenti a macchie, incrinature, crepe o cavillo.

GARANZIA E ASSISTENZA

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid

Durata della garanzia:	KitchenAid si fa carico del pagamento di:	KitchenAid non si fa carico del pagamento di:
Europa, Medio Oriente e Africa: due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	**Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.**	**A. Riparazioni se l'accessorio è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi.** **B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle normative locali sull'energia elettrica.**

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Servizio clienti

Per qualsiasi dubbio, o per avere informazioni sul centro di assistenza autorizzato KitchenAid più vicino, utilizzare i contatti di seguito.

NOTA: Qualsiasi tipo di assistenza deve essere gestita da un centro di assistenza autorizzato KitchenAid.

Numero verde (chiamata gratuita):

800 901243

Contatto e-mail: accedere al sito www.Kitchenaid.it e fare clic sul collegamento "Contattaci" nella parte inferiore della pagina.

Indirizzo:

KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11

www.KitchenAid.eu

© 2014. Tutti i diritti riservati.
Specifiche soggette a modifiche senza obbligo di notifica.